GLACES ANTOLIN	FICHE TECHNIQUE N° **1024**	DATE : **09/02/2026**
ZAC le monestié, 16 rue Jean Monnet 34760 BOUJAN SUR LIBRON	**" Les Délices d'Antolin" Crème glacée** **RHUM RAISIN** **avec morceaux de raisins macérés dans le rhum** 2,5 L - 1,5 Kg 3665018010249	Version **13** Responsable qualité Eva MARTORELL

DECLARATION DES INGREDIENTS

INGREDIENTS : **Lait** écrémé réhydraté (eau, poudre de **lait**), sucre cristal, **beurre** concentré, **crème UHT** (**crème de lait**, stabilisant : carraghénanes), **lait** des Pyrénées, sirop de glucose, rhum 0.5%, arôme naturel de vanille Madagascar. Inclusions 18% : raisins (raisins sultanines, rhum traditionnel, eau, gélifiant : gomme de xanthane). Stabilisants (mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme guar, sel, carraghénanes).*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, glaces ou sorbets ne sont pas destinés aux mineurs et aux femmes enceintes

Allergènes **Règlement (UE) n°1169/2011**	**Présence /Absence**
Céréales contenant du gluten	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'oeufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	P
Fruits à coques (noix, noisettes, amandes,...)	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

TEXTURE :	Crémeuse, onctueuse, souple
COULEUR :	Blanche
ODEUR :	Rhum
GOUT :	Caractéristique du rhum et des raisins

Fabriqué dans un laboratoire qui utilise : produits laitiers, oeufs, arachides, fruits à coque, gluten, soja, sulfites

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur moyenne pour 100 gr

Energie : 930 KJ / 222 Kcal
Matière grasse : 8,70 g
dont acides gras saturés : 5,80 g
Glucides : 28,70 g
dont sucres : 26,50 g
Protéines : 4,00 g
Sel : 0,18 g

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Microorganismes aérobies 30°C NF EN ISO 4833-1	∠ 100 000 UFC / g
Entérobactéries 30°C : NF V08-054	∠ 100 UFC / g
Staphylocoques à coagulase positive 37°C NF EN ISO 6888-1	∠ 10 UFC / g
Salmonella spp MSRV 12/05-464 validée NF ISO 16140	Non détecté dans 25 g
Listeria monocytogenes ALOA COUNT AES 10/5-09/06	100 UFC / g

CONDITIONNEMENT

Dimension bac : 17 x 14,8 x 13,5 (L x l x H)
Dimension carton : 34 x 30 x 13,5
UV par carton : 4
Nbr de carton / palette : 96
Nbr d'UV par palette : 384

Produit fabriqué en France par SAS ECL GLACES
16 rue Jean MONNET ZAC le monestié 34760
BOUJAN SUR LIBRON
Sans OGM ni ionisation
Durée de conservation : 24 mois à partir de la date de fabrication
Produit congelé à conserver à :-18°C
Conseil d'utilisation : Sortir 10 minutes avant de déguster, ne pas recongeler